萬能科技大學 113學年度 日間部四技 旅館管理系 課程規劃表

Curriculum for Bachelor's Degree in Hotel Management, Vanung University

Academic Year 2024

年級Academic Year	第一年 First Year		第二年 Second Year		第三年 Third Year		第四年 Fourth Year		通識必修學分 General Elective Compulsory Credits	28	通識必修比率 Liberal Studies Required Rate	22%	校定必修比率 University Coompulsory Courses Rate	4.7%	校外實習學分/時數 Off-Campus Internship Credits/Hours	18	18
學期Semester	1	2	1	2	1	2	1	2	專業必修學分 Professional Compulsory Credits	66	專業必修比率 Professional Studies Required Rate	52%	院共必修比率 College Coompulsory Course Rate	10.9%	遠距教學學分/時數 Distance Learning Credits/Hours	0	0
每學期最高學分限制 Maximum credit limit per	25	25	25	25	25	25	25	25	最低專業選修學分 Minimum Professional Elective Credits	34	最低專業選修比率 Professional Elective Rate	27%	系專業必修比率 Department Professional Coompulsory Course Rate	35.9%	校內實習學分/時數 In-Campus Internship Credits/Hours	12	18
每學期最低學分限制 Minimum credit limit per	16	16	16	16	16	16	9	9	畢業應修最低學分 Minimum Credits Requirement for Graduation	128	總計 Total	100%					

註一：通識課程與各系專業課程學分不得互抵；通識課程學分採計，依通識教育之「學分結構與課程規劃」規定辦理。

註二：畢業學分內含外系學分上限，依學生學分科目抵免辦法為原則。112學年度第1學期第5次系課程會議-新訂（112/10/31）；112-2教務會議通過113.05.29;112-2-3次系課程會議(1130607)；113-1-2次系課程會議(1131025)；113-2-1次系課程會議(1140214) 修訂 （系主任簽章）

旅館管理系 主任 成文(1)

學年Year / 課程架構Course	第一學年 The First Academic Year					第二學年 The Second Academic Year					第三學年 The Third Academic Year					第四學年 The Forth Academic Year				
	科目 Subject	第一學期 學分 Credit	第一學期 時數 Hours	第二學期 學分 Credit	第二學期 時數 Hours	科目 Subject	第一學期 學分 Credits	第一學期 時數 Hours	第二學期 學分 Credits	第二學期 時數 Hours	科目 Subject	第一學期 學分 Credits	第一學期 時數 Hours	第二學期 學分 Credits	第二學期 時數 Hours	科目Subject	第一學期 學分 Credits	第一學期 時數 Hours	第二學期 學分 Credits	第二學期 時數 Hours
校定必修課程 6 University Required Courses 6						職涯探索與規劃Career exploration and planning	2	2			跨領域學習課程 Interdisciplinary Learning	2	2							
						桃園產業特色 Interdisciplinary Learning			2	2										
	小計 Subtotal	0	0	0	0	小計 Subtotal	2	2	2	2	小計 Subtotal	2	2	0	0	小計 Subtotal	0	0	0	0
通識必修課程 28 Required Courses of General Education 28	英文一 English 1	2	2			中文鑑賞與應用一The Appreciation and Use of the	2	2			知性通識課程 Liberal Arts Courses for General	2	2	2	2					
	程式設計 Computer programming	2	2			中文鑑賞與應用二 The Appreciation and Use of the			2	2	知性通識課程 Liberal Arts Courses for General			2	2					
	英文二 English 2			2	2	英文三 English 3	2	2			體育 Physical Education	1	2	1	2					
						英文四 English 4			2	2										
						憲法與法治生活 The Constitution and Law Life			2	2										
						當代台灣與現代世界 Contemporary Taiwan and the	2	2												
						體育 Physical Education	1	2	1	2										
	小計 Subtotal	4	4	2	2	小計 Subtotal	7	8	7	8	小計 Subtotal	3	4	5	6	小計 Subtotal	0	0	0	0
通識選修課程 2 Elective Courses of General Education 0	全人教育 Holistic Education(GD20140)			0	1															
	課外活動多元學習 Multiple Learning & extracurricular activities (課外活動多元學習)[微學分]	0.5	0.5	0.5	0.5	課外活動多元學習 Multiple Learning & extracurricular activities (課外活動多元學習)[微學分]	0.5	0.5	0.5	0.5	全民國防教育 National Defense Education military	0	2							
	小計 Subtotal	0.5	0.5	0.5	1.5	小計 Subtotal	0.5	0.5	0.5	0.5	小計 Subtotal	0	2	0	0	小計 Subtotal	0	0	0	0
院共同必修課程 14 Required Courses of Institute	觀光餐旅概論 Introduction to Tourism	2	2			跨域特色課程	2	2												
	觀光餐旅服務業管理 Service Industry Management in Tourism and Hospitality			2	2	觀光餐旅英文 Tourism & Hospitality English	2	2												
	跨域特色課程 Interdisciplinary Featured Course			2	2	觀光餐旅整合實務應用 Integrated practical application in Tourism and Hospitality			2	2										
	跨域特色課程 Interdisciplinary Featured Course			2	2															
	小計 Subtotal	2	2	6	6	小計 Subtotal	4	4	2	2	小計 Subtotal	0	0	0	0	小計 Subtotal	0	0	0	0
系專業必修課程 46 Required Professional Course of Department	旅館管理概論 Introduction to Hotel Management	2	2			餐廳經營實作(一) Restaurant Operation Practice (I)	3	4			校內專業實習(一) School professional internship (I)	1	2			校外實習_學年 Off-Campus Internship_Academic Year	9	9	9	9
	食物製備(西餐基礎製備) Food Preparation (Basic Western Food Preparation)	2	2			商業軟體應用 Business Application software	2	2			專題(二) Project Research(II)	2	2							
	初階西餐烹調 Elementary Western Cooking Production Practice	3	4			專題(一) Project Research(I)			2	2	客務管理實務 Customer Service Management Practice			3	3					
	食品衛生與安全 Food Sanitation and			2	2	房務管理實務			3	3										
						餐飲經營實作(二) Restaurant Operation Practice II)			3	4										
	小計 Subtotal	7	8	2	2	小計 Subtotal	5	6	8	9	小計 Subtotal	3	4	3	3	小計 Subtotal	9	9	9	9
系專業選修課程 34 Professional Department Eelective Courses	旅館接待英語會話 Hotel Reception Conversation	2	2			專業飲料調製與實習 Professional Drink	2	3			宴會與會議管理實務 Banquet & Meeting Management	2	2							
	餐飲服務技能 Food and Beverage Service Skill	2	2			人力資源管理 Managing hospitality human resources	2	2			鐵板燒實作 Teppanyaki cuisine production practice	2	3							
	餐飲管理 Food and Beverage Management	2	2			葡萄酒認識 Wine knowledge	2	2			真空烹調 sous-vide	2	3							
	形象塑造與社交禮儀International Etiquette and Image Creation	2	2			旅館資訊系統 Hospitality Information Systems	2	2			精緻桌邊服務 Fine Dining Table Side Service	2	2							
	餐旅產業見習(I)Hospitality Industry Apprenticeship (I)	2	2			HACCP規劃與實習 HACCP Practice and Legislation	2	2			餐旅菁英講座 Catering and Tourism Seminar	2	2							
	飲料調製與實習 Drink Modulation and Internship			2	3	餐旅採購與成本控制 Purchasing management and	2	2			旅館服務實用英文(一) Practical English for Hotel	2	2							
	管理學 Management			2	2	餐旅產業見習(III) Hospitality Industry	2	2			餐旅產業見習(V) Hospitality Industry Apprenticeship (V)	2	2							
	麵包製作 Bread making			3	4	國際禮儀與服務技巧實務 International Etiquette and			2	2	國際烹調 International Cuisine and Practices			2	3					
	服務中心實務 Service Center Practice			2	2	日本料理 Japanese cuisine			3	3	健康烹調 Healthy cooking production practice			3	4					
	餐旅產業見習(II)Hospitality Industry Apprenticeship (II)			2	2	餐旅行銷管理 Hotel Marketing Management			2	2	菜單規劃與設計 The menu engineering and development			2	2					
						顧客抱怨與危機處理 Customer complaint and crisis			2	2	關鍵就業力課程 Key Employability Skills Course			3	3					
						西式套餐製備 Western set meal preparation			3	3	旅館創新創意管理 Hotel Creativity and Innovation			2	2					
						餐旅產業見習(IV) Hospitality Industry Apprenticeship (IV)			2	2	民宿經營與管理 Business and Management of Home Stay			2	2					
											旅館服務實用英文(二) Practical English for Hotel			2	2					
											餐旅產業見習(VI) Hospitality Industry Apprenticeship (VI)			2	2					
											校內專業實習(二) School professional internship (II)			1	2					
128											校內專業實習(二) School professional internship (II)			1	2					
總開課時數 Total Teaching Hours	最低選修學分 Minimum Elective Credits	4	4	6	7	最低選修學分 Minimum Elective Cred	2	3	2	2	最低選修學分 Minimum Elective Credits	10	10	10	11	最低選修學分 Minimum Elective Cr	0	0	0	0
139	合計 Total	17	18	16	17	合計 Total	20	23	21	23	合計 Total	18	20	18	20	合計 Total	9	9	9	9
78	小計	8	8	12	13	小計	11	13	14	15	小計	15	12	15	17	小計	0	0	0	0